

Mocccakaffee ist die beste Sorte, nach ihr kommt der von Jamaica, von Costa-Rica, von Brasilien, und zuletzt der ostindische, javanische und der von Ceylon.

Die Moccabohne, oder der arabische Kaffee, ist von dunkelgelber Farbe und klein, der javanische und ostindische hat größere Bohnen und ist blaß-gelb. Die Sorten, welche aus Westindien, Brasilien und Ceylon kommen, haben eine grünlichgraue oder bräunliche Färbung.

Der Kaffeebaum wird in förmlichen Baumschulen angebaut und groß gezogen; er trägt schon im dritten Jahre und man kann bis in sein zwanzigstes Jahr von ihm erndten. In manchen Ländern wird er 8—10 Fuß hoch. Er liebt Wärme und trockenen Boden und bringt unter diesen Bedingungen kleine und wohlschmeckende Bohnen. Wenn der Same des Kaffeebaumes eingeerntet ist, so verbraucht man ihn nicht sogleich, sondern läßt ihn „reisen,“ wie man es nennt, denn dadurch gewinnt er so sehr an Güte, daß auch schlechtere Sorten, wenn man sie nur 10—15 Jahre liegen lassen wollte, ziemlich den Wohlgeschmack der arabischen Bohnen erreichen würden, der nur 3 Jahre hindurch reift. Welche Veränderung im Innern der Bohne vorgehen muß, um durch die Länge der Zeit an Güte zu gewinnen, ist bis jetzt noch nicht ergründet. Vielleicht erzeugt sich durch das lange Aufbewahren eine Substanz, aus der sich beim Rösten sodann das werthvolle aromatische Del entwickelt.

Die Wirkungen des Kaffee's sind anregender und erheiternder Art, auch verleiht er ein Gefühl der Ruhe und des Behagens und wirkt sogar hungerstillend, indem er das Verlangen nach Speise vermindert. Außerdem verstärkt er die Gehirnthätigkeit.

Der Kaffee enthält drei Bestandtheile: ein flüchtiges Del, eine Art Gerbsäure, und Thein oder Caffein. Ersteres erzeugt sich beim Rösten. Wenn die Bohnen gepflückt und an der Luft getrocknet sind, so haben sie nur wenig Geruch und ihr Geschmack ist bitter und zusammenziehend. Das Aroma des Kaffee's kommt, wie beim Thee, erst während des Röstens zum Vorschein, und dasselbe ist lediglich dem ätherischen Del zuzuschreiben, welches in den verschiedenen Arten der Bohnen, auch in verschiedener Stärke sich entwickelt. Hätten der Ceylon und der Jamaica Kaffee ein stärkeres Aroma, also einen stärkeren Inhalt des ätherischen Deles, so würde sein Geschmack dem des Mocca gleich kommen. Dies Del ist jedoch in der Kaffeebohne nicht so reichlich vorhanden wie im Theeblatt, wo 100 Pfund 1 Pfund Del geben; es beträgt im Kaffee nur ein Fünfzigtausendtheil. Chemische Versuche haben ergeben, daß dies flüchtige Del den Einfluß hat, gleich dem Caffein, den Stoffverbrauch des Körpers zu verzögern; außerdem erzeugt es eine angenehme Aufregung, eine leichte Ausdünstung und verschoncht das Gefühl des Hungers.

Wohlthwend wirkt der Kaffee jedoch nur bei mäßigem Gebrauche, etwa bei höchstens 3—4 Loth täglich; wollte man diese Quantität ver-